BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian pengaruh variasi waktu pemanasan pada tahap kedua selama 25 menit, 40 menit dan 55 menit menunjukkan nilai IC_{50} semakin meningkat tetapi aktivitas antioksidan menurun. Pada penelitian ini ekstrak daun cincau hitam dengan nilai antioksidan 96,4321 ppm, saat daun cincau hitam diolah menjadi cincau hitam dengan proses pemanasan 2 selama 25 menit 147,4538 ppm, 40 menit 150,3751 ppm, 55 menit 177,2189 ppm. Hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi waktu pemanasan dapat mempengaruhi aktivitas antioksidan cincau hitam.

5.2 SARAN

Dalam penentuan aktivitas antioksidan perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk membandingkan pengujian antioksidan cincau hitam yang dibuat dengan variasi waktu pemanasan pada penelitian ini dengan cincau hitam dipasaran.